



I SALUMI INCONTRANO IL DESIGN

IL FOOD DESIGN PROTAGONISTA DI “SALUMIAMO CON BACCO”

15 e 17 aprile, dalle ore 18.00 alle 20.00

Spazio Ida – Milano, Via Durando 30, zona Bovisa

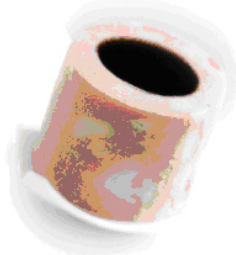


Milano, 14 aprile 2010 – Agli eventi Fuori Salone di Milano arriva “SalumiAmo con Bacco”, il **tour del Gusto promosso dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e dall’Unione Italiana Vini (UIV)**, che prevede degustazioni di salumi e vini DOP e IGP nelle principali città italiane, in occasione dei grandi eventi.

L’appuntamento con “SalumiAmo con Bacco” è presso lo Spazio Ida, dove si terrà l’evento “MEET MY PROJECT”: sedici

designer internazionali esporranno i loro nuovi progetti e prototipi da produrre. Oltre i prototipi le originali proposte di gusto dell’IVSI: nuove interpretazioni dei salumi e forme di design che li rendono opere d’arte. Le creazioni sono di Paolo Barichella, food designer già affermato.

Tradizione e contemporaneità caratterizzano le “opere” presentate, dove l’abbinamento territoriale e sensoriale raggiunge livelli decisamente elevati. In **“A1 BOMO”** un Bicchierino di Mortadella Bologna Igp con glassa di aceto balsamico di Modena, ci spiega Barichella, “la piacevole acidità dell’Aceto Balsamico di Modena è in perfetta armonia con la rotondità che caratterizza la Mortadella Bologna IGP creando un abbinamento estremamente piacevole sia al gusto che al palato”.



A1 BOMO

Bicchierino di Mortadella di Bologna IGP con Glassa di Aceto Balsamico di Modena

Altra creazione da non perdere è il saccottino di Salame Brianza DOP con Gorgonzola, dove la tipicità del **salume** e del formaggio producono un sapore unico nel suo genere.





Avremo poi le “ **Speck Chips**”, insolite patatine di Speck dell’Alto Adige IGP e infine un’altra prelibatezza, una **reinterpretazione di carpaccio fatto con la Bresaola dell’Alto Adige IGP** e il Grana padano DOP.

Alla serata verranno offerti in degustazione, **oltre agli assaggi citati**, la **Bresaola della Valtellina IGP**, la **Mortadella Bologna IGP**, il **Prosciutto di San Daniele DOP**, il **Salame Cacciatore DOP** e lo **Speck dell’Alto Adige IGP**. I salumi offerti dall’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani saranno abbinati ai vini selezionati dall’Unione Italiana Vini. Si potrà quindi degustare, per fare qualche esempio, una fetta di **Speck dell’Alto Adige IGP**, che si contraddistingue per la sua delicatezza di aroma e moderata sapidità, con il Pinot Grigio Alto Adige dalle classiche note di pera e di mela; il **Salame Cacciatore DOP** dal profumo decisamente invitante e fragrante con accenni di speziatura si potrà abbinare ad un Lambrusco, la **Mortadella Bologna IGP** dal sapore pieno, di grande dolcezza esprime il meglio accompagnata da un Chardonnay, ma anche il **Prosciutto di San Daniele DOP** dal profumo intenso e dal gusto dolce e delicato con un Prosecco.

L’**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** e l’**Unione Italiana Vini (UIV)**, dal 2008 sono uniti in un programma triennale (2008 - 2011 cofinanziato dall’Unione europea e dallo Stato italiano) denominato “**Made for Taste**”, che ha l’obiettivo di informare, formare e promuovere i salumi e i vini DOP e IGP, guidando il consumatore e gli opinion leader alla scoperta di un universo di gusti e di sapori unico. Svezia, Finlandia e Italia sono i Paesi coinvolti dalla campagna “Made for taste”.

IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

L’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti.

Sul territorio nazionale l’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All’estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud e Giappone.

UIV - Unione Italiana Vini

L’Unione Italiana Vini (UIV) è la più rappresentativa e antica (è nata nel 1895) associazione interprofessionale del settore vitivinicolo presente in Italia. UIV, oltre all’attività politico-sindacale fornisce alle imprese una rete di servizi utili come la consulenza tecnica, legale e l’attività di analisi, che attraverso una rete di laboratori presente su tutto il territorio garantisce un altissimo livello di controllo delle produzioni e di protezione del consumatore, dell’ambiente e delle tradizioni, insieme a un qualificato servizio di consulenza per quanto riguarda l’attività di certificazione. A queste si affianca l’attività editoriale - con il “Corriere Vinicolo”, l’annuario “Enotria” e il quotidiano on-line Focuswine.it - e quella di promozione e scambio grazie all’organizzazione di storiche fiere come Simei ed Enovitis.

Unione Europea



Campagna finanziata con il contributo dell’Unione Europea e dello Stato Italiano



L'Unione Europea promuove la produzione di generi alimentari di qualità e competitivi a livello mondiale fornendo assistenza finanziaria all'innovazione nel settore agroalimentare e incoraggiando l'impiego di marchi di qualità volontari. Il sistema comprende marchi destinati a tutelare gli alimenti provenienti unicamente da una determinata zona specializzata in quella produzione, i prodotti rinomati aventi uno spiccato legame geografico con un particolare territorio dell'UE, i prodotti ottenuti con ingredienti o con metodi tradizionali, nonché gli alimenti biologici. Al 2009 sono circa 833 le denominazioni registrate e protette come DOP o IGP. Nel comparto dei prodotti a base di carne certificati dall'UE, l'Italia, con i suoi 32 prodotti DOP e IGP, detiene un terzo delle denominazioni totali.

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

L'attenzione per l'ambiente, lo sguardo alla sicurezza alimentare e una qualità insuperabile sono i punti di forza del sistema agroalimentare italiano. Per questo motivo il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali si occupa di valorizzare il patrimonio agroalimentare e dei prodotti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT e Agricoltura Biologica) attraverso il recupero del profilo storico-culturale dell'agricoltura e dei suoi prodotti, favorendo la corretta informazione sui prodotti italiani e promuovendo i valori che questi portano con sé del nostro Paese, come la cultura culinaria, gli stili di vita e di consumo.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa IVSI: Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it

